

Lobster (*Panulirus* spp.) dan udang kipas (*Thenus* spp.) hidup untuk konsumsi



© BSN 2016

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
Pendahuluan.....	iii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Deskripsi	1
4 Syarat bahan baku dan media.....	1
5 Syarat mutu produk	2
6 Pengambilan contoh	2
7 Syarat lulus uji	2
8 Higiene.....	2
9 Syarat pengemasan.....	2
10 Pelabelan.....	2
Tabel 1 - Persyaratan mutu lobster dan udang kipas hidup	2

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas Lobster (*Panulirus* spp.) dan udang kipas (*Thenus* spp.) hidup untuk konsumsi yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi dari:

SNI 4488.1:2011, *Lobster (Panulirus spp.) hidup untuk konsumsi - Bagian 1: Spesifikasi*,
SNI 4488.1:2011, *Lobster (Panulirus spp.) hidup untuk konsumsi - Bagian 2: Persyaratan bahan baku*,
SNI 4488.1:2011, *Lobster (Panulirus spp.) hidup untuk konsumsi - Bagian 3: Penanganan*

Perubahan yang mendasar pada standar ini antara lain:

1. Penyederhanaan SNI Lobster (*Panulirus* spp.) hidup untuk konsumsi 3 bagian menjadi 1 standar.
2. Penambahan produk udang kipas (*Thenus* spp.), sehingga judul SNI berubah menjadi Lobster (*Panulirus* spp.) dan udang kipas (*Thenus* spp.) hidup untuk konsumsi.
3. Syarat mutu, lembar penilaian sensori, penanganan disesuaikan dengan ketentuan yang berlaku.

Standar ini disusun oleh Komite Teknis 65-05: Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 17 September 2015 di Bogor dihadiri oleh anggota Komite Teknis 65-05: Produk Perikanan sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 10 Desember 2015 sampai dengan 10 Februari 2016 dengan hasil akhir RASNI.

Pendahuluan

Penyusunan SNI ini, memperhatikan ketentuan dalam:

1. Peraturan Pemerintah RI Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
2. Peraturan Pemerintah RI Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Pangan serta Peningkatan Nilai Tambah Hasil Perikanan.
3. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor PER.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
4. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 1/PERMEN-KP/2015 tentang Penangkapan Lobster (*Panulirus* spp.), Kepiting (*Scylla* spp.) dan Rajungan (*Portunus pelagicus* spp.).
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.
6. Surat Edaran Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 18/MEN-KP/2015 tentang Penangkapan Lobster (*Panulirus* spp.), Kepiting (*Scylla* spp.), dan Rajungan (*Portunus pelagicus* spp.).





Lobster (*Panulirus* spp.) dan udang kipas (*Thenus* spp.) hidup untuk konsumsi

1 Ruang lingkup

Standar ini berlaku untuk Lobster (*Panulirus* spp.) dan udang kipas (*Thenus* spp.) hidup hasil penangkapan untuk konsumsi.

2 Acuan normatif

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan*.

3 Deskripsi

3.1 Definisi produk

Lobster dan udang kipas hidup yang sehat dan mempunyai organ yang lengkap yang berasal dari genus berikut:

- *Panulirus* spp.
- *Thenus* spp.

3.2 Definisi proses

Lobster dan udang kipas hidup dipingsankan dengan penurunan suhu media air secara bertahap dari suhu awal 25 °C sampai dengan suhu 12 °C - 18 °C pada kisaran waktu 20 menit - 30 menit. Suhu lingkungan selama proses pengangkutan dipertahankan pada suhu 12 °C - 18 °C.

4 Syarat bahan baku dan media

4.1 Bahan baku

Lobster dan udang kipas hidup yang sehat dengan berat minimum 200 gram per ekor dan tidak bertelur.

4.2 Media

4.2.1 Air laut yang digunakan untuk penanganan dan pemingsanan harus memenuhi syarat kualitas air untuk hidup lobster dan udang kipas.

4.2.2 Media pengangkutan harus dapat mempertahankan lobster dan udang kipas dalam kondisi hidup.

5 Syarat mutu produk

Tabel 1 - Persyaratan mutu lobster dan udang kipas hidup

Parameter	Persyaratan Sensori*
a. Kondisi	Hidup dan reaktif terhadap sentuhan
b. Organ	Mata utuh, antena utuh, kaki utuh tanpa cacat sedikitpun, bagian perut cemerlang
CATATAN * Penilaian sensori dilakukan di lokasi penampungan	

6 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

7 Syarat lulus uji

Produk dinyatakan lulus uji apabila memenuhi persyaratan mutu dan keamanan produk pada Pasal 5.

8 Higiene

Penanganan, pengemasan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran lobster dan udang kipas hidup dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit penanganan hasil perikanan.

Penanganan produk ini direkomendasikan mengacu pada ketentuan yang berlaku.

9 Syarat pengemasan

9.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk lobster dan udang kipas hidup harus bersih, saniter, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan.

9.2 Teknik pengemasan

Produk dikemas dengan cermat dan saniter. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi.

10 Pelabelan

Setiap kemasan produk yang akan diperdagangkan harus mengikuti ketentuan yang berlaku serta mencantumkan keterangan/symbol berisi hewan hidup, dan simbol tanda panah keatas (kemasan tidak boleh dibalik).